

Control de alérgenos e intolerancias alimentarias

AF: 26167

HORAS: 90

OBJETIVOS

Informar, sensibilizar y promocionar las buenas prácticas entre los operadores de la cadena alimentaria en general y del sector de la restauración en particular, que les oriente y ayude, en primer lugar, a elaborar alimentos que no causen problemas de salud a aquellas personas aquejadas de alergias y/o intolerancias alimentarias y, en segundo, a evaluar y gestionar los riesgos de contaminación por alérgenos, todo ello conforme a las normativas vigentes. Además de capacitar al alumno para establecer un sistema de autocontrol que garantice la seguridad alimentaria minimizando cualquier mínimo riesgo posible y/o ejecutando las medidas correctoras necesarias.

CONTENIDOS

"UD1. CONTEXTO NORMATIVO Introducción Objetivo 1. Disposiciones comunitarias 1.1. Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. 1.2. Reglamento (CE) nº 178/2002, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria. 1.3. Otra normativa de interés 2. Disposiciones nacionales 2.1. Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero 2.2. Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio 2.3. Otra normativa nacional Resumen UD2. ALERGIAS ALIMENTARIAS Introducción y Objetivos 1. Definiciones y conceptos básicos 1.2. Alergia alimentaria 2. Tipos de alergias alimentarias 2.1. A las proteínas de la leche incluida la lactosa 2.2. Huevo 2.3. Pescado y productos a base de pescado 2.4. Anisakis 2.5. Marisco 2.6. Frutos secos 2.7. Moluscos 2.8. Granos de sésamo 2.9. Apio 2.10. Mostaza 2.11. Sulfitos 2.12. Altramuces y productos a base de altramuces 2.13. Soja y productos a base de soja 2.14. Cacahuets y productos a base de cacahuets 3. Calidad de vida Resumen UD3. INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS Introducción y Objetivos 1. Definición de intolerancia alimentaria 2. Intolerancia vs alergia: identificación y diferenciación 3. Tipos de intolerancias alimentarias 3.1. Intolerancia al gluten 3.2. Intolerancia a la lactosa 3.3. Intolerancia a la sacarosa 3.4. Intolerancia a la fructosa 3.5. Intolerancia a la trehalosa 4. Tipos de alérgenos contemplados en la normativa que producen intolerancias 5. Diagnóstico de intolerancias alimentarias: síntomas 6. Diagnóstico de intolerancias alimentarias: técnicas 7. Prevención de intolerancias alimentarias 8. Trastornos causados por las intolerancias alimentarias Resumen UD4. PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN ALERGIAS ALIMENTARIAS Introducción y objetivos 1. Selección de productos sustitutivos 2. Contaminación cruzada 2.1. Tipos de contaminación cruzada 2.2. Medidas preventivas para evitar la contaminación cruzada 3. Etapas de análisis de riesgos APPCC de alérgenos 3.1. Identificar todos los alérgenos presentes en las instalaciones 3.2. Identificar las posibles situaciones que faciliten el contacto cruzado dentro de las propias operaciones (manipulación, almacenamiento, procesos de producción, envasado) 3.3. Evaluar cada posible problema identificado en las etapas anteriores 3.4. Determinar el nivel de peligrosidad de los alérgenos para todas las situaciones identificadas de alérgenos por contacto cruzado. 3.5. Determinar si actualmente se están tomando medidas de control apropiadas o si éstas pueden ser implantadas para minimizar el riesgo de contacto cruzado de alérgenos 3.6. Determinar los requisitos de la comunicación del riesgo al consumidor para identificar todos los alérgenos presentes intencionada e involuntariamente Resumen UD5. PROCESO DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS Y ETIQUETADO Introducción y objetivos 1. Elementos críticos en la gestión del riesgo de alérgenos 1.1. Materias primas y proveedores 1.2. Formulación 1.3. Instalaciones, equipos y procesos 1.4. Limpieza 1.5. Formación del personal 1.6. Etiquetado 1.7. Declaración de alérgenos en alimentos envasados 1.8. Declaración de alérgenos en alimentos no envasados 1.9. Identificación del lugar de procedencia de los productos envasados Resumen UD6. ELABORACIÓN DE MENÚS ADAPTADO A LAS DIFERENTES ALERGIAS ALIMENTARIAS Introducción y Objetivos 1. ¿Qué es una alergia alimentaria? 1.1. Alimentos más propensos a producir alergia alimentaria 2. Como elaborar un menú 2.1. Mapa conceptual del proceso de elaboración de menu. 3. Normas básicas para la elaboración de menús aptos para personas con alergias alimentarias. 3.1. Proveedores y materias primas 4. Tipos de dietas 4.1. Dieta de exclusión 4.2. Dieta de reexposición 5. Tipos de dietas según alergia alimentaria 6. Reactividad cruzada 7. Ejemplos de menús para las diferentes alergias 7.1. Menú sin lactosa 7.2. Menú sin gluten 7.3. Menú sin pescado 8. Recetario 8.1. Para alérgicos a la lactosa. 8.2. Para alérgicos al gluten Resumen UD 7. LA SEGURIDAD ALIMENTARIA 1. CONCEPTOS BÁSICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA 1.1. Higiene

alimentaria 1.2. Medidas de control de higiene alimentaria 1.3. Prácticas deficientes en el ámbito de la higiene alimentaria 1.4. Seguridad alimentaria y sus repercusiones 2. SISTEMA APPCC 2.1. Historia del APPCC 2.2. Conceptos básicos de APPCC Resumen UD 8. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y SU ANÁLISIS. PUNTOS DE CONTROL 1. Presencia de peligros 2. Determinación de los puntos de control 3. Establecimiento de límites críticos 4. Establecimiento de sistema de vigilancia 5. Establecimiento de medidas correctoras Resumen UD 9. IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA APPCC 1. Generalidades a tener en cuenta para la implantación del sistema appcc 2. Implantación de los 7 principios 3. Implantación de planes: prácticas correctas de higiene Resumen"